



L'Antre Deux Verres

09 86 69 56 36

www.le-grand-restaurant.com

Appellation
Canelones



Producteur : Marta Mendez



Pays
Uruguay
Sous région

Situation géographique
A 45 Km de Montevideo.

Millésime

Note :



Principaux cépages
Tannat

Terroir

Climat
Tempéré de type méditerranéen

Observations
 La viticulture fut implantée par les colons espagnols au 17^{ème} siècle.
 Superficie du vignoble de 9 000 Ha pour une production d'un million d'hectolitre.
 La région de Canelones assure 60 % de la production nationale.
 Le pays n'exporte que 5 % de sa production.
 Le domaine couvre 100 Ha et cultive 24 cépages différents.
 Le tannat fut introduit dans la seconde partie du 19^{ème} siècle par un basque du nom de Pascual Harraige (originaire de Madiran). Il est le cépage emblématique des vins d'Uruguay. Il représente 25 % de la surface plantée.
 Potentiel de garde de 3 à 7 ans.
 Pensez à le carafer, servir entre 16° C et 18° C.

Examen visuel :
■ Limpidité, intensité :

■ Impression générale :

Examen olfactif :
■ Intensité :
■ Nuances aromatiques et impression générale :

■ Persistance aromatique :

Examen en bouche : Plaisant Déplaisant
■ Attaque :

■ Milieu de bouche :

■ Finale :

■ Conclusion :

Accords Mets et Vin
Apéritifs ■ Viandes blanches ■
Charcuteries ■ Viandes rouges ■
Poissons Fromages doux ■
Fruits de Mer Fromages forts ■
Petits Gibiers ■ Desserts chocolat ■
Gros Gibiers ■ Desserts fruits
Originalité
Une côte de Bœuf et bien sur la cuisine basque...

Remarque :
Production du pays : 60 % de raisins noirs et 40 % de raisins blancs. Il n'y a pas encore de système de classification, tout dépend de ce que désire le vigneron et on peut compter approximativement 300 bodegas avec en moyenne des exploitations de 5 Ha.
Vendanges manuelles, macération à basse température pendant 2 jours. Fermentation alcoolique pendant 8 jours. Elevage de 3 mois en barrique de chêne.